



FERMOL[®] Davis 522

Levedura polivalente indicada para vinhos brancos, tintos e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são fruto de rigorosas seleções efetuadas em colaboração com prestigiados Institutos de Investigação. A gama de leveduras propostas distingue-se pela capacidade de realçar os precursores aromáticos presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de ésteres e acetatos de fermentação, de sintetizar glicerol, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras pré-selecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidade extremamente limitada, compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

A levedura é o principal agente da fermentação alcoólica, a fase mais importante de toda a vinificação. Por isso a escolha da levedura deve ser feita com rigor e com base em dados concretos e confiáveis. A AEB elaborou um bilhete de identidade das leveduras, no qual estão reunidas a maior parte das características e propriedades das estirpes disponíveis, comparando-as entre si. O enólogo pode então escolher com precisão a levedura mais adequada para o seu vinho e para a tecnologia que tem disponível, tomando por base os seguintes elementos:

- características organolépticas: influência sobre as notas aromáticas e sobre a estrutura;
- características morfológicas: tendência para produzir espuma, modo de crescimento, aspecto da borra, adsorção da cor;
- características fermentativas: capacidade de produzir álcool, tempo de latência, conversão alcoólica, rendimento açúcar/álcool, sensibilidade ao SO₂.

As informações contidas no bilhete de identidade das leveduras foram extraídas de estudos de fermentações em mostos, naturais e sintéticos, com diferentes níveis de APA. Também foram avaliadas a velocidade máxima, a velocidade média, a regularidade da fermentação, a três diferentes temperaturas.

Fermol Davis 522 é uma estirpe extremamente versátil, indicada para a produção de vinhos brancos ou tintos. Seleccionada pela sua elevada velocidade de multiplicação, permite obter rapidamente o domínio sobre a microflora indígena e de completar a fermentação em tempo breve. É resistente aos elevados teores de sulforoso e em igualdade de açúcares tem um rendimento em álcool mais elevado que outras estirpes seleccionadas. Não interfere sobre as características aromáticas da casta.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae*. Contém monostearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/100 kg de uva esmagada ou por hL de mosto.





FERMOL Davis 522

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água açucarada, máx. 38°C por 20-30 minutos.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

24 meses a temperaturas inferiores a 20°C, 36 meses a temperatura inferiores a 5°C.

Pacotes com 500 g em cartões com 10 kg.

